

AMANDA LUXURY CRUISE



AMANDA
LUXURY CRUISE



MENU

2 Days 1 Night



Lunch menu

MENU DAY 1 BUFFET

SALAD COUNTER

Green vegetable salad

*Salad rau xanh tổng hợp sốt giấm ý và
sốt chanh leo*

Tropical fruit salad with shrimp
with passion fruit sauce

*Salad hoa quả nhiệt đới với tôm sốt
chanh leo*

Crispy seafood spring rolls

Nem hải sản chiên giòn

Phở rolls

Phở cuốn

Ham and vegetable burgers

Bánh mì kẹp thịt nguội và rau quả

CONDIMENTS

Baby cucumber, Baby tomato, Lotus, Green
Olive, Black Olive, Ketchup, Chili
sauce, Mayonnaise sauce

*Dưa chuột bao tử, Cà chua baby, Ngó sen, oluu
xanh, đen, két chup, tương ớt, sốt mayonaise, ớt
xanh đà lạt, ớt đỏ đà lạt*

Bread counter and butter

Quầy bánh mì

Crispy grilled baget bread

Bánh mì baget nướng giòn

Butter

Bơ viên

Lunch menu

MENU DAY 1 BUFFET

HOT COUNTER

Hạ Long seafood soup
Soup hải sản Hạ Long

Grilled Oyster
Hàu nướng mỡ hành

Grilled pork tenderloin mustard with apple sauce
Thăn lợn ướp mustard nướng sốt táo

Stir-fried Vermicelli with seafood
Miến xào hải sản

Grilled chicken thighs with soy sauce
Đùi gà nướng sốt nấm xì dầu

Steamed Rice with coconut milk
Cơm trắng vị cốt dừa

Seasonal stir-fried Vegetables
Rau xào theo mùa

Steamed shrimp with fresh coconut water
Tôm hấp nước dừa tươi

Stir-fried squid needs garlic
Mực ống xào cần tỏi

Stir-fried clams with pineapple
Ngao xào dứa

DESSERT

Watermelon, Dragon fruit, Yellow
melon, Grapefruit, Grapes, Mango
*Dưa hấu, xoài
chín, Táo, Cam, Ổi, Lê, Dứa*

SWEET SOUP

Sweet sago mango
Chè sago với xoài

Fruit Yogurt
Sữa chua hoa quả

dinner menu

MENU DAY I

S O U P

Creamy Vegetable soup served with garlic butter toast
Soup kem rau củ kiểu Âu ăn kèm bánh mì nướng bơ tỏi

SALAD

Tropical salad served with smoked Duck breast in Red wine sauce
Salad miền nhiệt đới ăn cùng lườn vịt hun khói sốt rượu vang đỏ

S T A R T E R

Dill, Spring onion, Ginger, Served with noodle and fish sauce
Chả cá lăng vụng

M A I N D I S H E S

Stuffed Chicken Rolls with Coconut Cream Sauce
Served with mashed potatoes and vegetable
Gà cuộn sốt kem phục vụ với khoai tây nghiền và rau

D E S S E R T

Opera cake and Fruit
Bánh Opera với hoa quả tráng miệng

breakfast menu

MENU DAY II

BREAD & BAKERIES

Selection of Danish, Croissant, Pain au Chocolate
Bánh nhân nho, bánh sừng bò, Bánh nhân chocolate

Butter, Strawberry Jam, Orange Jam. Pineapple Jam & Honey
Bơ, Mứt dâu, Mứt cam, Mứt dứa & Mật ong

EGG STATION

Boiled eggs, Scrambled egg, Ommertlet.
Trứng trần, Trứng luộc, Trứng quăn, Trứng khuấy.

DRINKS

Passion fruit Juice
Nước chanh leo

Pine Apple Juice
Nước dứa

Mineral water/Tea/Coffee

CEREALS & MILK

Mussli, Popcorn, Corn Flakes
Ngũ cốc 3 loại

Fresh milk
Sữa tươi

brunch menu

MENU DAY II BUFFET

HOT COUNTER

Beef noodle soup

Phở bò

Stir fried noodles with vegetables

Mì xào rau

Sausage

Xúc xích chiên

Seasonal stir fried vegetables

Rau xào theo mùa

Spring rolls

Chả nem

Garlic butter squirrel potatoes

Khoai tây sóc bơ tỏi

Crab Farci

Ghẹ Farci

Steamed Rice

Cơm trắng

Sweet and sour fried fish balls

Cá viên xào chua ngọt

Beef balls with tomato sauce

Bò viên sốt cà chua

BREAD COUNTER

Bánh mì gối

Bánh mì tròn

Butter, Strawberry jam, Orange Jam

Bơ viên, mứt dâu, mứt cam

SALAD COUNTER

Cucumber and tomato salad

Cà chua dưa chuột

Mixed salad

Carrots, White cabbage, Purple cabbage, Green mango

Salad rau các loại

Cà rốt, bắp cải trắng, Bắp cải tím, Xoài xanh

CONDIMENTS

Gia vị ăn kèm

(ô-luu xanh, Ô-luu đen, Cà chua baby, dưa chuột bao tử, củ kiệu, Sốt mè rang, sốt chua ngọt, sốt dâu giấm, sốt chanh leo)

DESSERT

Seasonal fruits

Hoa quả theo mùa

Watermelon, Dragon fruit, Yellow melon, Grapefruit, Grapes, Mango